

## 7. Застосування загусників некрахмальної природи в емульсійних продуктах харчування

Лідія Кричковська<sup>1</sup>, Валерія Ананьєва<sup>1</sup>,  
Анна Белінська<sup>1</sup>, Ірина Радзівська<sup>2</sup>

*Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут»<sup>1</sup>*

*Національний університет харчових технологій<sup>2</sup>*

**Вступ.** Якість продукції, у тому числі і емульсійної, визначається її складом, а саме: вмістом білків, жирів, вуглеводів, мінеральних речовин, вітамінів, органолептичними властивостями (смаком, консистенцією, кольором, запахом) і безпекою споживання. В останній час надається велике значення розробці та виробництву функціональних продуктів, які впливають на фізіологічний і профілактичний стан людини [1].

Стабілізатори та загусники, що застосовуються в харчовій промисловості, повинні забезпечувати необхідну консистенцію, що зберігається тривалий час навіть при кулінарній обробці; мати низьку концентрацію в продукті; бути нетоксичними і неалергенними; мати невисоку вартість і значну сировинну базу.

В якості складових комплексного загусника для виробництва низькокалорійного соусу нами було обрано камедь ксантанову, яблучний пектин і альгінат натрію. Цей вибір обґрунтовано тим, що дані складові комплексного загусника виявляють синергічну дію, створюють стабільну, стійку емульсію і, крім того, мають адсорбційну, гастропротекторну, радіопротекторну дію, виступають в якості пребіотиків [2].

**Матеріали і методи.** Експерименти з дослідження стабільності і в'язкості емульсії проведено відповідно до плану експерименту "склад - властивість". В якості факторів прийнято концентрації загусників в зразках соусу, функціями відгуку виступають ступінь розшарування емульсії і в'язкість продукту.

**Результати.** Встановлено, що ступінь розшарування емульсії зразків зокремими загусниками перевищує ступінь розшарування емульсії зразків з комплексом загусників, що підтверджує синергізм дії обраних добавок. Обґрунтовано оптимальне співвідношення загусників в емульсійному харчовому продукті, яке дозволяє підвищити якість, терміни зберігання та харчову привабливість продукції: камедь ксантанова - 0,40 - 0,60 %; яблучний пектин - 0,10 - 0,40%; альгінат натрію - 0,10 - 0,45%.

**Висновки.** Вибір даного комплексу загусників для виробництва низькокалорійних соусів і майонезів дозволяє підвищити якість і терміни придатності продукції. Спільне застосування обраних загусників некрахмальної природи може надати профілактичну дію при різноманітних захворюваннях.

### **Література:**

1. Буданцева Е.П. Правовая охрана функциональных продуктов и БАД / Е.П. Буданцева // Пищевая промышленность. – 2003. – № 3. – С. 8–9.
2. Рудиченко В.Г. Природні харчові сорбенти як чинник здоров'я сучасної людини / В.Г. Рудиченко // К.: Вища школа, 1997. – 367 с.